PEDRO CHICOTE

EL BAR AMERICANO EN ESPAÑA

PRÓLOGO DE GREGORIO CORROCHANO

ROBERTO

CHAMPAGNE

PIPER

DE FAMA

MUNDIAL

CASA

H. PIDOUX

Conde de Peñalver, 7

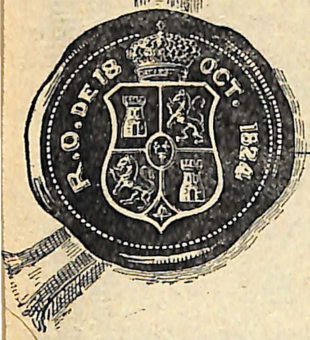
MADRID

VINOS
COÑAC
Y
CHAMPAN

Pedro Domecq

·XEREZ·

Casa fundada
en 1730.



EL REY DE
LOS WHISKIES
"WHITE LABEL"

EL WHISKY
DE LOS REYES
"WHITE LABEL"

DE LA CASA

John Dewar & Sons Ltd.

Perth (Scotland)

Representante para Madrid, Barcelona y Valencia:

Francisco González Fernández

HOTEL FLORIDA

M A D R I D

EL BAR AMERICANO EN ESPAÑA

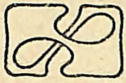
EL BAR AMERICANO EN ESPAÑA

POR

PEDRO CHICOTE

PRÓLOGO DE D. GREGORIO CORROCHANO

ILUSTRACIONES DE ROBERTO



MADRID
SUCESORES DE RIVADENEYRA (S. A.)
Paseo de San Vicente, 20.
1927

ES PROPIEDAD

PROLOGO

Una tarde de mayo de 1922, acampaba una columna en el Jemis de Beni Aros. La marcha había sido un poco fatigosa. Aquel valle de los Siete Santos está defendido por una sucesión de montañas, como guardadoras de un sueño milenario. Pero los designios, los mandatos—que de estas maneras categóricas se justifican guerras y aventuras—, que nada quieren saber de sentimientos legendarios, se adentraron una tarde en el valle, por Bab-es-Sor, la Puerta de la Montaña. Ya este nombre es suficientemente expresivo para que tengamos que insistir en que es quebrado y no fácil de andar el camino del Jemis de Beni Aros. Por esto la marcha de la columna había sido un poco fatigosa; el que sepa cómo el espíritu militar dulcifica las penalidades en campaña, tendrá una idea exacta de lo que padece una columna en una marcha un poco fatigosa.

En la guerra, donde lo más necesario llega a ser innecesario, y apenas se come, y apenas se duerme, y apenas se vive, a veces surgen apetencias caprichosas, y el hombre que pasa sin nada se obsesiona

con un refinamiento y sufre y padece por aquel deseo de niño. La tarde aquella de Beni Aros, uno de la columna, que apenas se había racionado de agua, tuvo la sed de tomar un cocktail. *El enunciado solamente parecía un sueño, contagiado de los misterios que fluyen de las tumbas de Muley Abdeselam, su padre y sus hermanos. Con obstinación de bebedor, dió con un soldado que sabía fabricar el* cocktail. *Era un soldado de ingenieros, que se llamaba Perico. La fama de Perico se anunció de tienda en tienda y Perico llegó a ser un Dios. ¿No lo fué Baco?*

Aquel Perico, insospechado barman en el valle abstemio de Beni Aros, hoy tiene un trono en Madrid.

* * *

Un trono. El lugar donde el barman trabaja y vigila es un trono. Por escrúpulo no he querido llamarlo altar, que bien pudiera parecerlo, no solamente por la situación, sino por esa fe con que se acerca el devoto a la balaustrada, como si esperase la salvación, del hombre de la chaqueta blanca, que oficia un ministro quimérico.

¿El barman es un químico? ¿Es un envenenador? ¿Qué fin persigue? ¿Destruir o crear? Si es un químico, supo hacer un paladar para sus drogas, lo que no supieron hacer los químicos. Si es un envenenador, ha inventado el veneno de la risa.

Unos poliedros de hielo húmedo, y unas gotas de colores, como si los líquidos se hubiesen irisado al atravesar los fríos cristales, son los componentes del artificio del hombre del bar. *En dos vasos que unen sus bocas en un beso de metal se cumple la vieja y previsora advertencia terapéutica que recomienda agitar la medicina antes de usarla.*

El bar *tiene solemnidad de rito y alegría de tómbola. En la cúspide hay unas banderitas que rematan el triunfo. El que toque una de esas banderitas beberá cuanto aguante, sin abonar la suma fabulosa que cuestan esas bebidas. Los bebedores trepan. La cucaña está rematada por un asiento desde el que se da vista al mostrador. Cuando se logra el asiento de la cucaña, desde el que se alcanza una barra dorada, el hombre del* bar *apaga la sed del esfuerzo con una de sus bebidas de colores preciosos. Topacios, esmeraldas, ópalos nacarados brindan su sabrosa frialdad líquida en los finos cristales que excitan el labio. El bebedor apura un color. El hombre del* bar *sonríe satisfecho. En el laboratorio que oculta el ancho mostrador de roble se oye el ruido nervioso de una cucharilla que pone en movimiento una danza de colores. Una nueva bebida se ofrece al nuevo bebedor que asentóse en otra cucaña. Entre los trepadores hay mujeres. La mujer se apasiona hoy con el hombre en todos los deportes, desde el* tennis *hasta el* bar. *La mujer da su preferencia a la bebida verde, escarchada, de diamantitos de hielo, de la que nace una paja o tallo dorado. El extremo de la*

paja se corona con la presión de dos flores de carmín que, al separarse, dejan una huella rosada, como si a la paja se le hubiese agolpado la sangre al sentirse besada.

Los bebedores manotean sobre el ancho mostrador como si pretendiesen escalarle. Ya no pueden subir más. El hombre del bar *sonríe satisfecho. A las banderitas nadie llega. Todos tendrán que abonar la suma fabulosa de su sed de colores como si bebieran jugo de piedras preciosas.*

* * *

El autor de este libro, el insospechado barman del valle abstemio de Beni Aros, publica los centenares de fórmulas de su sabiduría, que servirán de texto a los que tengan vocación. Es un rasgo de ingenuidad. No es suficiente la fórmula; la gracia diabólica de que debe estar tocado el hombre del bar *no puede dosificarse. Un prestidigitador me enseñó la trama de sus juegos—algo así como la dosificación del barman—, y no logré hacer uno. Ni con el libro mágico de D. Pedro Chicote lograré reunir el* cocktail *apetecido. Y aunque diera con él, me falta el asiento alto como una cucaña y las banderitas como gallardetes de una fiesta báquica, y el barril del* whisky *columpiado sobre sus abrazaderas de cuero, y la señorita vampiresa que al despegar los labios de la paja la deja una huella de carmín, quizá por*

el hábito de ese beso insaciable que llama a la sangre. Me falta el bar.

Beber fuera del bar *es materializar la bebida. Lejos del* bar, *la única bebida posible es el agua.*

G. CORROCHANO.

PROLOGO DEL AUTOR

Por el prólogo que mi ilustre y respetado amigo D. Gregorio Corrochano ha tenido la atención de dedicar a esta obra, el lector habrá podido apreciar lo que es un Bar Americano, su psicología, su ambiente, su importancia y su influencia en la vida social contemporánea.

El libro que tengo el gusto de ofrecerte es sencillamente un formulario de recetas de bebidas, de preparación instantánea, de las que diariamente se combinan en esta selecta clase de establecimientos, y que tanta aceptación tienen entre los aficionados a ellas.

En España, dada la importancia y difusión de los bares americanos, era de gran necesidad una obra de esta naturaleza, escrita por un profesional, que, recogiendo y seleccionando la mayoría de las fórmulas que se expenden en ellos, las ofreciera, en forma ordenada y lógica, a la consideración de sus compañeros de profesión particularmente, y en general a todos los aficionados.

Todas las fórmulas detalladas en la presente obra,

en sus variadas formas y gustos, son inofensivas y agradables, habiéndolas para todos los gustos y naturalezas, desde la sencilla naranjada al fuerte *Absinthe*, pasando por otras que tienen propiedades distintas, como refrescantes, estimulantes, de propiedades curativas y algunas, como las Egg., Nogg. y Flips, de gran valor nutritivo.

En la combinación de las fórmulas que se detallan en la presente obra, verá el lector que entran principalmente licores y aperitivos de las más famosas y acreditadas marcas; con el fin de dar una idea ligera de algunos de ellos, a continuación, y a título de información, me permito ofrecerte unos capítulos detallando las propiedades y naturaleza de los más principales en todo el mundo.

Con la publicación de este formulario no me propuse otra cosa que hacer una obra que te fuese, a la par que útil, agradable; en ello puse mis mejores deseos, y muy suficientemente satisfecho quedaría si mis propósitos fueran logrados.

PEDRO CHICOTE.

Madrid, mayo 1927.

Anís del Mono.—Licor suave y digestivo, de fama mundial, fabricado en Badalona.

Cazalla.—Anís seco, muy popular en España. Toma su nombre de Cazalla de la Sierra, donde se fabrica.

Sidra.—Fabricada con manzanas en las regiones de Asturias y Vascongadas. Tiene grandes propiedades diuréticas.

Aperitivos españoles.—Aparte de los famosos Jerez, son el Málaga, Cariñena, Moscatel, Pedro Jiménez y Jerez Quina.

Amer-Picon.—Licor conocidísimo en todo el mundo. Se fabrica en Francia con extracto de plantas amargas del suelo argelino.

Absinthe (Ajenjo).—Aguardiente fabricado en Suiza a base de hojas secas de la planta del mismo nombre, badiane y vino blanco seco. Su gra-

duación es de 68 grados. En Francia está prohibido su consumo.

Noylli Prats (vermut francés). — Es un vino blanco seco, ligeramente amargo y perfumado con plantas aromáticas.

Pipermint.—Licor francés muy agradable, digestivo y refrescante. Está hecho a base de menta pimentada con aceite de la misma planta.

Crema - Cassis.—Aperitivo fabricado con una especie de uva enana, del que toma su nombre, cogida en agraz y preparada de esta manera.

Quetsch.—Fabricado en Alsacia con jugo de ciruelas negras. Es muy similar al kirs alemán.

Secrestat.—Famoso bitters francés. Similares a él son el Fernet Branca italiano, Boonekamp holandés y Angostura bitters inglés. Está hecho a base de quina y extractos de plantas aromáticas y amargas.

Pecktet.—Aguardiente de trigo de gran consumo en la parte de Bélgica de habla francesa.

Perry.—Licor fabricado con jugo de peras, muy parecido a la sidra.

Lerina.—Delicioso licor fabricado en las islas Lerin con extractos de plantas.

Guignolet. — Especie de coñac fabricado en Bourguignon con jugo de cerezas negras.

Elixir.—Licor exquisito por excelencia. En la fabricación del mismo entran infinitas variedades de plantas aromáticas y medicinales.

Se fabrica en varios países, siendo los más renombrados el Benedictino, Chartreuse, Vieille Cure, Izarra (Pirineos) y Spa (Bélgica).

Chambery. — Vermut blanco francés, que toma su nombre de la región donde se produce.

Quinina.—Aperitivo a base de quinina, plantas aromáticas amargas y vino rojo de Burdeos. Los más conocidos son el Byrrh y el Dubonet.

Grand Marnier.—Licor francés muy exquisito a base de esencia de naranja y fine champagne.

Sherry-Brandy.—Licor de jugo de guindas y coñac. Es una bebida muy estomacal. Se fabrica en Francia e Inglaterra.

Cointreau.—Es un anís refinado triple seco, perfumado con flores de azahar.

Cordial.—Aguardiente destilado a base de jugo de exquisitas frutas elegidas.

Ginebra.—Aguardiente fabricado con la planta del enebro. Bebida muy conocida en todo el mundo. Es la que más veces entra en combinación para preparar los más famosos cocktails.

Whisky.—Aguardiente fabricado con cebada o centeno, de una graduación de 44 grados. Su legitimidad procede de Escocia, Irlanda y Canadá. Los de Escocia e Irlanda son fabricados con cebada, y el de Canadá con centeno.

El whisky, hasta hace poco tiempo, se mezclaba con sifón o soda. Actualmente se generaliza el beberlo con agua natural.

Kirsch.—Licor alemán llamado del "bosque negro". Se fabrica con cerezas y extracto de huesos de las mismas.

Cerveza.—Bebida fabricada con cebada germinada y fermentada.

El amargo se le da con la flor del lúpulo.

En Bélgica se fabrica una cerveza llamada Gueuze Lambic, la cual se endulza con azúcar o jarabe de granadina.

Kwas.—Licor ruso fabricado con centeno.

Vodka.—Aguardiente ruso muy similar a nuestro cazalla. El vodka es el licor de mayor graduación alcohólica que existe.

Kumel.—Anís fabricado en Riga con esencia de cominos.

Prinche.—Es una composición de vodka y yema de huevo muy estimado en Rusia.

Finkel.—Aguardiente fabricado en Noruega con fécula de patata.

En Noruega también se fabrica el homeburg, licor suave y dulce.

Mastig.—Licor griego muy conocido en Oriente.

Lagbi.—Se fabrica en Trípoli con el jugo de los dátiles.

Slivovitza.—Es un licor fabricado en Hungría con el jugo de ciruelas.

Marrasquino.—Licor fabricado en Austria con extractos de cerezas negras, esencia de vainilla y neroli.

Estrega.—Licor del Benevento, muy semejante al chartreuse amarillo.

Vermuts italianos.—Las principales fábricas de vermuts en Italia son: Cinzano, Carpano, Martini Rossi y Cora.

Cinzano.—Aperitivo muy extendido en todo el mundo. Está fabricado con vino Asti del Piamonte, quina, moscateles y plantas aromáticas de los Alpes italianos.

La casa Cinzano, además de su famoso vermut, fabrica "L'Americano de Cinzano" de vino quinato, plantas aromáticas de la colina de Santa Victoria, granadina y bitter, resultando un aperitivo amargo y muy reconstituyente.

Carpano fabrica tres tipos de vermuts: el amargo, el dulce y el perfumado a la violeta.

Cora.—Esta casa ha especializado su marca de vermut en la fabricación de un tipo blanco, muy recomendable.

La casa **Martini Rossi** fabrica el exquisito vermut que lleva su nombre, y actualmente ha introducido en España el aperitivo Rossi, de gran aceptación.

El Araquí, en Egipto es una deliciosa bebida hecha con el jugo de los dátiles.

Cachiry, de Guiada, bebida fabricada con el jugo de la batata.

Tuica.—Es la bebida más popular de Rumania, sacada del jugo de las ciruelas silvestres.

Van de Han.—Exquisito licor sudafricano muy parecido al Benedictino.

Bisleri.—Licor italiano hecho a base de vinos tónicos.

Polinnaia.—Es una especie de whisky fabricado en Odessa, ciudad del sur de Rusia.

En Méjico.—La bebida más popular es una especie de aguardiente que se fabrica con el jugo de la planta de áloe.

Pulca blanca.—Es una especie de cerveza elaborada en Méjico con la planta llamada maguey.

En la Argentina.—Uno de los licores que goza de más reputación es el anís Ocho Hermanos, introducido en Europa con gran aceptación.

Mazato.—Bebida del Perú, fabricada con el maíz hervido y azúcar.

Doucico.—Es una bebida de gran consumo en Turquía. Es similar del absinthe. Se bebe mez-

clada con agua y tiene un sabor parecido al kumel.

Cha.—Bebida china fabricada con la semilla de la palmera.

Chaulin.—Licor chino extraído del arroz fermentado.

Sake.—Bebida nacional japonesa fabricada con el arroz y maíz fermentado.

Sinday.—Es un vino muy popular en el Indostán, fabricado con el jugo de la palmera.

Huarapo.—Bebida fabricada en la India con la caña del azúcar.

Huarazo.—Bebida de Chile elaborada con arroz.

Kava.—Licor de las Islas Haway, hecho con la raíz de la planta de la pimienta.

Mecal.—Aguardiente de gran fuerza alcohólica, fabricado con el corazón de la Algaba; planta parecida al áloe.

Ron.—Aguardiente nacional cubano, extraído de los residuos del azúcar de caña y miel.

Crema de cacao.—Es un licor elaborado con cacao, vainilla y canela en Puerto Cabello (Venezuela). Es el más indicado para las señoras.

En Holanda.—Están las mejores fábricas de licores de todas clases. Su mejor especialidad es la ginebra, de sabor distinto al gin inglés.

Anisetes franceses.—Licor suave, compuesto de aguardiente, azúcar y anís. Varias son las marcas.

Curaçao.—Licor compuesto de corteza de naranjas secas y azúcar.

ESPAÑA

VINOS

España, en la producción de vinos, ocupa un lugar preeminente en el mundo por la elaboración de sus famosos vinos de Jerez, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, en donde se encuentran los principales viñedos de la región jerezana. El vino de Jerez tiene un universal aprecio, mantenido por espacio de muchos años por la singularidad de sus propiedades, que le hacen reunir tantas y tan excelentes condiciones que no se encuentran en ningún otro, siendo tan grato al paladar, al olfato y a la vista, que le hacen ser el más apetecido de todos.

Los vinos de Jerez no tienen similares. El vino de Jerez es genuino y no puede ni debe compararse ni asimilarse a ningún otro.

Los vinos de Jerez empiezan a adquirir esta fama mundial desde el reinado de Carlos V, en que los alemanes vinieron a España, sin duda por haber descubierto excelentes cualidades en la

campiña jerezana, trajeron de la región del Rin las vides que luego habían de criar tan excepcionales viñedos, actualmente divididos en numerosos pagos, de los cuales descuellan por la superioridad de sus productos los Macharnudo, Balbaina, El Carrascal, El Cuadrado y Añina.

La cualidad que más caracteriza a un verdadero vino de Jerez es la vejez y, por lo tanto, estos vinos no se pueden improvisar, y para cualquier mediano catador son infalsificables.

Los vinos de Jerez presentan tres grandes tipos principales, que son: Finos, Amontillados y Olorosos.

Son vinos Finos: El Tío Pepe, Fino La Ina, Viña B, Fino Coquinero, Fino La Riva, Carta Blanca, Fino Pepín y Fino Ducal.

Amontillados son: El Cid de Osborne, Botaina y Macharnudo, de Domecq; Macharnudo, de González Byass, y Carta de Oro, de Agustín Blázquez; y Olorosos son los de Solera 47, de González Byass; J. C. W. C., de Domecq; Solera Imperial de Osborne; Solera Garvey, de Garvey, y Primera Mayor, de Pemartín.

En todas las bodegas de Jerez existen sus exquisitos vinos Finos, Amontillados y Olorosos, que no se citan aquí por no hacer interminable la lista. Damos únicamente los que son más corrientes en el mercado español.

La crianza de los vinos de Jerez se verifica por el método de **añada, criadera y solera:** este mé-

todo se basa en una operación llamada "el rociado", y consiste en rellenar las botas de donde han salido los productos del consumo (botas que constituyen la solera) con un vino del mismo tipo, pero algo más joven (primera criadera), que entonces adquirirá las mismas características que la solera. Esta primera criadera a su vez se rocía del mismo modo con la segunda, y así se sigue hasta llegar a la añada. Esta añada es el producto de una selección muy escrupulosa de los mostos dejados envejecer aproximadamente durante ocho años (edad hasta la cual no se considera el vino de Jerez potable) y que durante este tiempo ha tomado "por sí solo" características diversas que influyen en el "capataz de venacia", para dedicarlos al rociado de las criaderas de vinos finos o de vinos olorosos. (Entre estos vinos olorosos se escoge, por sus excepcionales cualidades, el tipo más genuino de los vinos de Jerez; el llamado Palo Cortado.)

Ciertos vinos finos que se dejan envejecer constituyen los famosos Amontillados jerezanos.

En todas las bodegas de Jerez se conservan vinos que tienen antigüedades superiores a un siglo, siendo de todos estos vinos los más famosos el Napoleón, de Domecq, y el Noé y Cristo, de González Byass, y el S. S. S. N. P. U. de Osborne, que data del año 1772.

En Jerez se producen también excelentes vinos dulces, que se clasifican en Pedro Ximénez y

Moscateles, producidos por uvas del mismo nombre.

Muy parecidos a los vinos de Jerez son los Benavides, Moriles y Montilla.

También en casi todas las regiones de España se cosechan vinos de mesa de gran aceptación; siendo los principales Riscal, Vega Sicilia, Murrieta, López Heredia, Bodegas Bilbainas y el famoso 1900, de la Compañía Vinícola, que no tienen nada que envidiar a los más reputados de Burdeos, Borgoña y Rin.

COGNAC

También en España, y muy principalmente en Jerez, se destilan aguardientes estilo Fine Champagne.

Entre los que gozan de mayor reputación por su gusto y bouquet son: Insuperable, de González Byass; Emperador, de Osborne; V. O. S., de Garvey; Fundador, de Domecq, y Antiquary, de A. Blázquez.

La casa Domecq ha dado recientemente al mercado dos Reservas de estilo cognac de cerca de un siglo de existencia, de calidad, sabor y bouquet inmejorables, con los nombres de Carlos I y Carlos III.

Todos estos estilos Fines Champagne gozan de gran aceptación en España y América, llegando a ser su consumo muchísimo mayor que el de los legítimos Cognac.

FRANCIA

Francia es un país eminentemente vinícola. Sus regiones de Borgoña y Burdeos (aparte de la Campagne y Cognac) se hallan pobladas por millones de vides, de donde salen la mayor producción de vinos de mesa de todo el mundo. La fama de los vinos de esta región está universalmente extendida.

En la región de Burdeos se encuentran los famosos castillos Margot, Palmer, Montrosse, Leoville Barton, Pichón Longueville, Mouton Rothschild y otros muchos, todos dedicados a la elaboración de vinos.

En Borgoña existen los exquisitos vinos de Romanee, Corton, Clos de Veugeot, Chambertin, Chablis y otros.

Los vinos de Borgoña y Burdeos deben beberse ligeramente templados.

COGNAC

El cognac es el producto natural obtenido por la destilación de vinos cosechados y destilados

en la región francesa delimitada de Cognac. (Departamento de Charente.)

Los principales pagos son: La Folle Blanche, el San Emilión y el Colombar.

El cognac es un exquisito aguardiente que por el conjunto de cualidades que posee, de aroma, pureza e incomparable bouquet no puede confundirse con ningún otro.

Las principales casas de cognac son: Otard Dupuy, Hennessy, Martell, Courvoisier y Renault, cuyas valiosas reservas son las garantías de sus renombradas marcas.

CHAMPAGNE

El vino de Champagne es el más exquisito de todos los vinos, el que más propiedades útiles al organismo posee y el de origen más antiguo.

Fueron importadas las vides en la región de Champagne por la colonización romana hacia el siglo III de nuestra era; obtuvo su desarrollo merced a las órdenes religiosas, que vieron en seguida en el uso del vino una fuente de progreso, de actividad y de salud.

San Remigio, célebre arzobispo de Reims, por el año 530 mencionaba ya en su testamento los viñedos de las colinas de Champagne, y se sabe que al Papa Urbano II, oriundo de Champagne, le gustaba mucho su vino de Ay.

Hacia el siglo XIV la plantación de la vid al-

canzó en Champagne grande extensión. Desde esa época el Champagne ofrecíase a los reyes de Francia cuando venían para hacerse consagrar en Reims.

Desde entonces ocupa el Champagne el primer lugar entre los tesoros acumulados en las bodegas de reyes y nobles.

A fines del siglo XVII un religioso benedictino descubrió, embotellando el vino de Champagne, en el momento más propicio para ello, el secreto de desarrollar su espuma y de conservar una limpidez y blancura hasta entonces desconocida.

Este descubrimiento contribuyó poderosamente a la reputación del Champagne. Por eso en toda la región de Champagne se conserva en la memoria con agradecimiento el nombre de Perignón, el benedictino descubridor, cuya tumba puede visitarse todavía en Hautvillers, pueblecillo de la región champagnesa, donde también se le ha levantado una estatua.

Las principales comarcas de los viñedos del champagne están situadas a unos 150 kilómetros al este de París.

Se extienden las plantaciones de viñedos por los declives que limitan la montaña de Reims, el Brie, y por ellas se interna en Epernay y Ay.

El peculiar carácter del subsuelo de esta región es una de las razones principales de la extraordinaria calidad de los vinos que produce.

El comercio de los vinos de Champagne data de lejanos tiempos. Principalmente se concentró en Reims, Epernay y Ay, pero actualmente otros pueblos como Châlons-sur-Marne, Avize, Marenil, etc., tienen muy acreditadas sus bodegas.

La montaña de Reims cuenta como principales terrenos, Verzenay, Verzy y Mailly.

Entre la montaña de Reims y el Valle del Marne se encuentran los importantes y extensos terrenos de Bouzy y Ambonnay.

El valle del Marne cuenta como viñedo superior el de Ay.

El color dorado del champagne procede en su mayor parte de uvas negras.

En la montaña de Reims, en el valle del Marne y en la cuesta de Vertus, la vid que se cultiva es el Pinot negro, con el que se junta en los terrenos secundarios el Pinot Mennier, igualmente negro.

En la Côte des Blancs se cultiva exclusivamente el Pinot blanco.

La virtud excepcional del plantón de la vid Pinot, que la naturaleza del suelo de los viñedos de Champagne permite cultivar con el mayor éxito, es uno de los elementos de la calidad perfecta del champagne.

Los vinos de las grandes casas de Champagne resultan siempre de la combinación de la uva de las tres vastas regiones vitícolas, mezclados ar-

mónicamente de tal suerte que se combinen con arte sus diversas y estimables calidades.

El cultivo de la vid en Champagne exige muchos y muy costosos cuidados, haciéndose conforme a métodos modernos que permiten, a la vez que resistir a ese terrible enemigo que es la filoxera, mantener las tradiciones y los principios que garantizan la excepcional calidad de la uva.

En cada viñedo se encuentran vastos establecimientos llamados "lagares", que pertenecen a las principales casas de Champagne, encargados de recibir los cuévanos que llegan a millares de las próximas colinas.

En el interior de los lagares están puestas en línea las prensas, en las cuales se echa y se estruja la uva; las tinas en que se vierte el zumo y los toneles que lo trasladarán a las bodegas.

El prensado de la uva requiere un gran cuidado; debe hacerse continuo y suave, a fin de separar de la pulpa de la uva la piel, la cual contiene principios colorantes; de esta manera, hasta el zumo de la uva negra da un vino dorado.

Los primeros prensados constituyen lo que será el champagne, hecho del zumo más puro de la uva.

Al salir de las tinas ese zumo de la uva, llamado "mosto", se pone en toneles, que los ca-

miones automóviles conducen en seguida a las bodegas.

Hay en ese momento y durante algunas semanas en las bodegas una actividad febril.

Al mismo tiempo que tiene lugar la recolección en las colinas, las prensas funcionan día y noche, y los toneles, llenos del precioso líquido, parten para las bodegas. En esos toneles, y en virtud de leyes naturales, comienza la fermentación, debido a la acción de los fermentos que hay en el mosto. El mosto entra en ebullición, burbujea y produce ese sonido característico, mediante la influencia de una labor interior intensa. Después, poco a poco, se sosiega, se acaba la fermentación, y ha acontecido un prodigio de la naturaleza. Lo que antes era almibarado zumo de uva se ha convertido en vino incomparable.

Al poco tiempo, los fermentos, agotados y adormecidos por los fríos de invierno, pierden toda actividad. El vino tórnase claro y limpio. Es el momento en el cual los jefes de las bodegas de Champagne prueban sus vinos, y con ellos forman, juntándolos en enormes cubas, la cosecha de vino de Champagne, que más tarde se embotellará.

En la primavera, es decir, en el momento en que la acción de la savia se deja sentir en toda la naturaleza, se verifica el embotellado, el cual es la acción de poner en botellas el vino de la

cosecha, agregándole una pequeña cantidad de azúcar de caña muy pura.

Acto seguido, las botellas se tapan herméticamente y se bajan a las bodegas.

Los fermentos, que quedaron adormecidos en el vino durante el invierno, se reaniman por la influencia misteriosa de la primavera y comienzan a trabajar de nuevo.

Atacan a lo que aún queda de azúcar natural en el vino y al azúcar de caña añadido en el momento del embotellado.

El resultado de esta labor es la espuma fina y suave que caracteriza al champagne de los demás vinos.

Las botellas, puestas en orden en las vastas bodegas de Champagne, deben esperar varios años hasta lograr el vino una completa madurez. En ese momento se realizan diversas operaciones, hasta quitar al vino el poso que la fermentación dejó en la botella.

La primera operación, llamada "removimiento", consiste en hacer descender a la superficie interior del corcho el poso acumulado en la botella. Para esa labor se colocan las botellas con la cabeza hacia abajo por espacio de unos tres meses, removiéndolas hábilmente varias veces durante ese tiempo.

A continuación se realiza la operación de echar el sedimento fuera de la botella. Esta se efectúa teniendo el operador la botella inclinada con la

cabeza hacia abajo, y descorchándola hábilmente, deja que se escape un chorro de espuma, llevándose el poso contenido en la botella. El vino resulta entonces nítido y transparente, pasando a otro departamento para su dosificación.

La dosificación consiste en agregar al vino, exento de su sedimento y antes de taparlo definitivamente, una pequeña cantidad de licor, hecho de azúcar cande y de vino procedente de las mejores comarcas champañesas.

El objeto de esta operación sólo se emplea en los champagnes "demi sec", pues los "brut" son los vinos completamente naturales.

La botella en seguida se tapa definitivamente y se reviste de una cubierta elegante con la marca de la casa y la garantía de origen.

Las principales casas de Champagne son: Piper Heidseck, Moët Chandon, Viuda de Clicot, Mumm, Roederer.

OTROS VINOS

Los famosos vinos de Rin tienen una gran reputación. Se elaboran con una uva diminuta que se cosecha en la ribera del río del mismo nombre.

Entre los principales se encuentran: Johannisberger, Marcobrunner, Liebfraulmich, Piesporter y Hochheimer.

Estos vinos son muy secos y deben beberse muy fríos.

También en Alemania existe el May Trank, vino blanco preparado con extracto de flores y azúcar.

Portugal produce en Oporto los renombrados vinos de este nombre, de gran aceptación por las variadas aplicaciones que tienen, en aperitivos, meriendas, enfermos, etc., etc.

Existen dos tipos de vino: el rojo y el blanco.

Inglaterra.—La producción de vinos en Inglaterra es escasísima, algunos se elaboran más bien a base de frutas y verduras, como moras, pasas, naranjas, etc.

En Italia se elaboran los conocidos vinos de Chianti, Barberá, Vecchia Barolo, Barolino y Lacrima Christi (este último cosechado en las inmediaciones del Vesubio) y otros muchos.

CONOCIMIENTOS UTILES

En la inteligencia que puedan ser de alguna utilidad a los lectores el conocimiento de ciertos detalles relacionados con la preparación de las fórmulas de las bebidas, me permito hacerles observar las siguientes reglas:

Lo primero que es necesario para la preparación de cualquier fórmula es tener preparada la cocktelera o el vaso mezclador con una cantidad de hielo picado igual a su tercera parte.

Se recomienda con especial interés que en la composición de las fórmulas se empleen siempre vinos y licores de las mejores calidades.

Al graduar los licores y especies que componen las fórmulas de las bebidas se debe tener un gran cuidado, pues ésta se altera en cuanto no se ponen con precisión las cantidades que se fija para cada una, quedando, por tanto, desvirtuada la fórmula y dando origen a algunas confusiones. No hay que olvidar que el aficionado a esta clase de bebidas es generalmente de gusto selecto y

refinado, conoce perfectamente la naturaleza y sabor de cada uno de los licores que componen una fórmula, siéndole naturalmente sencillo y fácil el conocimiento de la combinación que desea.

Las bebidas siempre deben conservarse en sitio seco, fresco y a una igual temperatura.

Se debe tener un gran cuidado en que los insectos no se posen sobre los cuellos de las botellas, particularmente sobre los curaçaos, cremas y jarabes, que por estar bastante cargados de azúcar llaman más la atención de ellos, sobre todo en los meses de verano.

Todas las fórmulas que en su composición lleven huevo, jugo de limón o de naranja, leche o salsa inglesa, deben prepararse en cocktelera y agitarse muy bien. Las demás fórmulas pueden prepararse en el vaso mezclador dedicado a tal efecto y siempre provisto (como más arriba se indica) de una prudente cantidad de hielo.

La función del hielo en la preparación de toda clase de bebidas es muy importante; por esto en toda fórmula lo primero que se determina es el hielo. En aquellos casos en que ya se haya depositado éste en la cocktelera o en el vaso mezclador, omítase el que se indica en las fórmulas.

Las frutas del tiempo y los jugos de frutas deben tenerse siempre en sitio fresco. Se debe evitar su manipulación excesiva, y cuando se haga ha de hacerse con tenedor o cuchillo.

Cuando las frutas hayan de usarse como ador-

no de alguna bebida, procúrese darlas una colocación artística.

En la fórmula que uno de los componentes sea huevo o yema de huevo, téngase la precaución de romper éste en vaso aparte para así ver si está fresco y evitar, en caso contrario, que eche a perder toda la fórmula.

En la preparación de las fórmulas es indiferente el orden en que hayan de ponerse los licores, pues como todos, exceptuando los pusses-cafés, han de ser agitadas antes de servirse, no hay ningún inconveniente en alterar el orden por el que van detallados.

UTENSILIOS

Una cocktelera.

Un vaso de cristal, especial para preparar las fórmulas de cocktail.

Dos pasadores.

Dos cucharas largas.

Un portaespecies.

Un portacanela molida.

Un raspador de nuez moscada.

Un salero.

Cinco botellitas para gotas, conteniendo: Orange bitter, Angostura bitter, Curaçao rojo, Absinthe y Jarabe de goma.

Un cuchillo para cortar la fruta.

Un cuchillo para cortar la corteza de la fruta.

Un azucarero con azúcar en polvo.

Un cubo con hielo picado.

Una máquina para machacar el hielo.

Es muy necesario tener siempre alguna provi-

sión de los siguentes ingredientes: Fruta del tiempo, hojas de menta, de hierbabuena, guindas en almíbar, canela en rama y molida, limones, naranjas, crema de leche, nuez moscada, pimienta, salsa Perris y tomate Ketchup.

COCKTAIL

El cocktail es el padre de los aperitivos, el más popular, el que más variaciones admite en su composición y el que con su aparición dió origen al Bar Americano.

Los clásicos cocktails son preparados principalmente a base de gin, coñac, vermut, whisky, curaçao y bitters.

El cocktail es una bebida importada de los Estados Unidos, donde tuvo su origen hace más de un siglo.

Varias son las versiones que sobre la creación de la primera fórmula de cocktail existe, siendo de todas ellas la más generalizada la siguiente:

En una aldea de los Estados Unidos, allá por el año 17..., existía una posada donde vivía el posadero en compañía de su hija, joven de una belleza muy celebrada por toda aquella comarca.

El posadero era hombre muy aficionado a la pelea de gallos y poseía el mejor ejemplar de pelea que por aquellos contornos había.

Una noche el magnífico ejemplar orgullo del posadero y envidia de todos sus convecinos, desapareció misteriosamente del gallinero y cuantas pesquisas se hicieron para encontrarle fueron inútiles; el gallo no pareció.

Entonces el posadero, atribulado por la desgracia de la desaparición del gallo, ofreció en pago a la persona que se lo devolviera o le indicara su paradero la mano de su bella hija, que era lo que más amaba en el mundo.

Pasaba el tiempo y el gallo no parecía, hasta que cierto día llegó destacado a la localidad un regimiento de Caballería; y cuál no sería la sorpresa del posadero al ver que venía alojado a su casa un oficial portador del famoso gallo motivo de su desgracia.

No sabiendo el posadero cómo corresponder a la atención del oficial, que le devolvía con el gallo la tranquilidad y la alegría de su casa, le presentó a su hija como cumplimiento de la promesa que hizo, al mismo tiempo que indicaba a la muchacha les preparara alguna bebida con que celebrar tan feliz acontecimiento.

La hija, azorada ante la presencia de quien había de ser su esposo, vertió en una misma copa whisky, coñac y gin, que sirvió inconscientemente.

Esta mezcla tan inocentemente combinada y servida fué del agrado de los bebedores, y en

vista de su buen resultado el posadero, en memoria de la causa a que había obedecido su creación, la bautizó con el nombre de Cock-Tail, que en español quiere decir cola de gallo. Cock, gallo, y tail, cola.

COCKTAILS

ABSINTHE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
8 gotas de Angostura bitters.
1 cucharada de las de café de jarabe de azúcar.
1 — — de anisete.
1/2 copita de las en que se bebe el vino de Jerez de agua filtrada.
1/2 copita de las en que se bebe el vino de Jerez de absinthe.

Agréguese una cucharada de las de café de jugo de limón y agítese muy bien.

Sírvase en copa de cocktail.

ALIADOS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
1/4 parte de dry gin inglés.
1/4 — de vermut francés.
1/4 — — italiano.
1/4 — de Oporto.

Sírvase muy frío en copa de cocktail.

BACARDI-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de goma.
2 cucharadas de las de café de jugo de limón y el resto de ron Bacardí.

Sírvase en copa de cocktail.

BIJOU-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal.

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange bitters.
1/3 copita de gin Vanghan-Jones.
1/3 — de vermut italiano.
1/3 — de chartreause amarillo.

Sírvase en copa de cocktail y agréguese una guinda.

BLANCO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange bitters.
2 cucharadas de las de café de Marie Brizart.

Termínese de llenar la copa de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

BLACK-BOTTOM-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 gotas de absinthe.
6 — de bitters.
1/2 copita de vermut francés.
1/2 — de whisky.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

BRANDY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura bitters.
8 — de curaçao.
1 copita de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail agregándole una guinda.

BRONS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de las de café de jugo de naranja.
1/3 copita de gin.
1/3 — de vermut italiano.
1/3 — — francés.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una rodaja de naranja.

CINZANO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
10 gotas de coñac.
10 — de Gran Marnier.
1 copita de vermut Cinzano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

CLUB-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
8 gotas de granadina y el resto hasta llenar la copa de whisky Canadian Club.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

CORAZON DE INDIO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de jarabe de piña.
1/2 copita de Gin.
1/2 — de kirsch.

Sírvase muy frío en copa de cocktail.

CORONACION-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de pipermint.
8 — de curaçao.
1/2 copita de coñac.

Sírvase en copa de cocktail.

CHAMPAGNE-COCKTAIL

En una copa de champagne, póngase:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de Gran Marnier.
1 — — de curaçao rojo.

Termínese de llenar la copa de champagne y añádasele una corteza grande de limón y otra de naranja. Sírvase con pajas.

CHANTILLY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
6 gotas de Angostura.
1/4 copita de vermut francés.
1/4 — — Torino.
1/4 — de gin.

Agítese muy bien y sírvase en un gran vaso, terminándolo de llenar de agua de seltz muy fría.

CHICOTE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
3 cucharadas de las de café de Grand Marnier.
1/4 copita de vermut francés.
1/4 — de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una corteza de naranja.

CHINA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
4 gotas de Angostura bitters.
4 — de marrasquino.
4 — de curaçao.
2 cucharadas de las de café de jugo de mandarina.

Termínese de llenar de ron Jamaica.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

DAIQUIRI-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
2 cucharadas de las de café de jugo de limón.
10 gotas de granadina.

Termínese de llenar de ron Bacardi.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

DERBY-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
6 — de curaçao.
8 — de marrasquino.

Termínese de llenar la copa de brandy.

Sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

DAUVILLE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/2 copita de coñac.
1/2 — de menta.

Sírvase muy frío en copa de cocktail, con unas hojitas de menta fresca.

DIPLOMATICO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
8 gotas de marrasquino.
1/2 copita de vermut francés.
1/2 — — italiano.

Sírvase en copa de cocktail y añádasele una corteza de limón.

DIRECTORIO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de Gran Marnier.
1 copita de jerez.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

DOCTOR-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de jarabe de goma.
1 — — de jugo de limón.
El jugo de media naranja.
1/2 copita de dry gin.

Agítese todo muy bien y sírvase en copa de cocktail.

ESPAÑA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de curaçao.
1 cucharada grande de radio.

Termínese de llenar la copa de solera.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail, añadiéndole un poquito de nuez moscada rallana.

EXPLOSIVO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

6 gotas de curaçao.
1/2 copita de absinthe.
1/4 — de cazalla.
1/4 — de ron.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

FORCE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de las de café de cointreau.
1/2 copita de dry gin.
1/2 — de whisky.

Sírvase muy frío en copa de cocktail.

GIN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 gotas de jarabe de azúcar.
2 — de Angostura.
2 — de curaçao.

Termínese de llenar la copa de dry gin.

Agítese todo muy bien en la cocktelera y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole un pedacito de limón.

GLAN-EYE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 copita de absinthe.
1/2 — de pipermint.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

HENRI-ESCOBAR-COCKTAIL

Prepárese un vaso de cocktail, seis u ocho pedacitos de hielo, una cucharada de café de Benedictine, diez gotas de curaçao, media copita de dry gin y media copita de vermut italiano.

Sírvase con una guinda en vaso de cocktail.

HUEVA-COCKTAIL (De gusto amargo.)

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 gotas de Angostura.
1/2 copita de Fernet Branca.
1/2 — de Carpano (amargo).

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una corteza de naranja.

JAPONESA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 cucharadas grandes de jarabe de azúcar.
2 — — de horchata.
El jugo de una naranja.
1/2 copita de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en copa de agua, terminándola de llenar con soda muy fría.

JOHN-DEWAR-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 4 pedacitos de hielo.
2 gotas de Angostura.
5 — de curaçao.

El resto, hasta llenar la copa, de whisky White Label.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

KNICKERBOKER-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo picado.
4 gotas de curaçao.
El jugo de medio limón.
1 rodaja fina de naranja.
4 cucharadas de las de café de jarabe de frambuesa.
1 cucharada grande de hielo picado.
2 copitas de ron Santa Cruz.

Remuévase muy bien y sírvase en el mismo

vaso que se ha preparado, agregando alguna fruta del tiempo.

LAVANDIERE-COCKTAIL

Prepárese en vaso de cristal:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
3/4 de copita de gin.
1/3 de — de vermut Carpano amargo.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

LAWS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

1 huevo fresco.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 copita de oporto rojo.
1 — de coñac.

Agítese todo muy bien en la cocktelera y sírvase en copa de agua, añadiendo un poquito de nuez moscada rallada.

MADRID-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 gotas de granadina.
4 — de absenta.
4 — de curaçao.
3/4 copita de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una rodaja de limón.

MANHATTANN-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

1 cucharada de hielo picado.
2 gotas de Angostura.
3 — de curaçao.
1/4 copita de vermut Noilly Prats.
3/4 — de whisky Canadian Club.

Agítese muy bien con una cucharilla larga de las de refresco y sírvase en copa de cocktail, agregándole una guinda.

MANZANA TEDDY-COCKTAIL (Caliente.)

Prepárese en una ponchera:

1 copa de aguardiente de cidra Calvados.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
Un poco de nuez moscada rallada.
Una rodaja de manzana reineta.

A estos ingredientes se les agrega, todo ello en la ponchera, una discreta cantidad de agua hirviendo, se agita suavemente y se sirve en copa de agua.

MARTINEZ-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 gotas de Orange bitters.
3 — de marrasquino.
1/2 copita de vermut Noilly Prats.
1/2 — de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

MARTINI-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
1/4 copita de vermut Noilly Prats.
3/4 — de dry gin.

Sírvase en copa de cocktail.

NAVAL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de crema de cacao.
1 — — de Gran Marnier.
1/2 copita de dry gin.
1/2 — de vermut italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

OLD-GRES-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
$^2/_3$ copita de whisky.
$^1/_3$ — de leche.

Sírvase muy frío en copa de cocktail y floréesele con un poquito de nuez moscada rallada.

OLD-TOM-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de jarabe de azúcar.
1 — — de curaçao.

Termínese de llenar la copa de Old-tom-gin y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

OMNIUM-COCKTAIL (Dulce.)

Prepárese en un gran vaso:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de jarabe de azúcar.
1 — — de marrasquino.
1 copita de vermut francés.

Sírvase en copa de cocktail, agregando una rodaja de limón.

ORANGE-BLOSSOM-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
6 gotas de granadina.
1 cucharada de las de café de jugo de naranja.
1 copita de dry gin Gordon.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

PARADISE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
El jugo de media naranja.
6 gotas de curaçao.
1/2 copita de cognac.
1/2 — de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

PERFECTO-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/3 copita de Gordon dry gin.
1/3 — de vermut francés.
1/3 — de vermut italiano.

Sírvase en copa de cocktail y agréguese un pedacito de limón.

PICK-ME-UP-COCKTAIL

En una copa de champagne, póngase:

Unos pedacitos de hielo picado.
2 cucharadas de las de café de jugo de naranja.
1 cucharada de las de café de curaçao.
1 — — de coñac.

Termínese de llenar la copa de champagne y añádase una corteza grande de limón y otra de naranja.

PIDOUX-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos trocitos de hielo picado.
6 gotas de Angostura.
1/3 copita de vermut francés.
1/3 — de dry pin.
1/3 — de amer-Picon.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

PLUS-ULTRA-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de las de café de curaçao.
3 — de las de café de marrasquino de Zara.

Termínese de llenar la copa de coñac Fundador y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una uva.

PRESIDENTE-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso:

4 gotas de Angostura.
8 — de curaçao.
1/2 copita de ron Bacardi.
1/2 — de vermut Noylli Prats.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

* * *

PRINCIPE DE GALES-COCKTAIL

En una copa de champagne:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de braudy.
1 — — de chartreuse amarillo.

Termínese de llenar la copa de champagne y añádasele una rodaja grande de limón y otra de naranja.

* * *

REAL-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange bitters.
6 — de Angostura.
1/2 copita de gin.
1/2 — de Dubonet.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de naranja.

REINA VICTORIA-COCKTAIL

En una copa de champagne se ponen:

Unos pedacitos de hielo.
1 cuchara de las de café de Gran Marnier.
1 — — de Cointreau.

Se termina de llenar la copa de champagne y se añade una rodaja grande de limón y otra de naranja.

REVERENDO-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de curaçao.
2 cucharadas de las de café de benedictino.
1 cucharada de las de café de vermut italiano.
1/2 copita de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

ROSE-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
8 gotas de granadina.
8 — de Dubonet.
1/2 copita de gin.
1/2 — de vermut francés.

Sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

RUSSO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 copita de kumel.
1/2 — de vodka.

Añádase una cucharada pequeña de crema de chantilly.

Sírvase muy frío en copa de cocktail.

SAN MARTIN-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
10 gotas de granadina.
8 — de chartreause.
1/2 copita de gin.
1/2 — de vermut italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

SARATOGA-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de vermut francés.
1/2 copita de coñac.
1/2 — de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

75-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
8 gotas de granadina.
1 cucharada de las de café de jugo de limón y el resto hasta llenar la copa de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

SIDE-CAR-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
2 cucharadas de las de café de jugo de limón.
1/2 copita de cointreau.
1/2 — de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

SIN NOMBRE-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
1/3 copita de pipermint.
1/3 — de cointreau.
1/3 — de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

SUPREMO-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo picado.
6 gotas de Angostura.
8 — de curaçao.
1/2 copita de coñac.
1/2 — de crema de cacao.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

TANGO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de las de café de jugo de naranja.
1 cucharada de las de café de jarabe de grosella.
1 — — de marrasquino.
3/4 copita de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

TIPPERARY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
6 gotas de Angostura.
8 — de menta.
2 cucharadas de las de café de jugo de naranja.
1/2 copita de vermut italiano.
1/2 — de gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

VERDI-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange bitters.
1/2 copita de dry gin.
1/2 — de pipermint.

Sírvase en copa de cocktail.

VERMUT-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de dry gin.
1 — — de curaçao.
3/4 copita de vermut italiano.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

ZAZA-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
1/2 copita de Dubonet.
1/2 — de gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, agregándole una guinda.

COCKTAILS INOFENSIVOS

Estas fórmulas de cocktails son sin alcohol.

FLORIDA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de jarabe de piña.
El jugo de una naranja.
1/2 copita de agua de seltz.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

LORETO-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo picado.
3 cucharadas de las de café de jarabe de azúcar.
El jugo de una naranja.

Añádasele unas frutas del tiempo, sin que puedan faltar tres o cuatro guindas y unas hojitas de hierbabuena. Termínese de llenar de agua de seltz y sírvase muy frío en el mismo vaso.

ORO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
2 cucharadas de las de café de jarabe de granadina.
El jugo de una naranja.
1 copita de agua filtrada.

Bátase todo ello muy bien en la cocktelera.

Sírvase en un gran vaso de cristal, floreándole de canela.

PIERROT-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
El jugo de una naranja.
1 copita de horchata.
1/2 — de agua de seltz.

Sírvase muy frío en copa de cocktail.

ROSE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Jugo de media naranja.
2 cucharadas de las de café de jarabe de granadina.
1 cucharada de las de café de jugo de limón.

Agítese muy bien en la cocktelera y pásese a copa de cocktail, terminándola de llenar de agua de seltz.

COCKTAILS NUTRITIVOS

NUTRITIVO-COCKTAIL

(Especial para los inapetentes.)

Prepárese en cocktelera:

1 copita de jugo de carne.
1 yema de huevo fresco.
1 copita de agua hirviendo.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

CONSOME-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

1 yema de huevo fresco.
1 copa de consomé frío.
1 — de jerez viejo.

Agítese muy bien y sírvase en copa de vino.

COMBINACIONES CON LOS APERITIVOS

CASSIS-KIRSCH

Prepárese en copa de vermut:

1/2 copita de cassis.
1/2 — de kirsch.

Termínese de llenar la copa de agua de seltz muy fría.

CHAMBERY-FRAYSETTE

En una copa de vermut:

Unas gotas de jarabe de fresas.
1/2 copita de vermut francés.

El resto, hasta llenar la copa, de agua de seltz muy fría.

DUBONET-KIRSCH

Prepárese en copa de vermut:

1 cucharada de las de café de kirsch.
1/2 copita de Dubonet.

Hasta llenar de agua de seltz muy fría.

Este mismo aperitivo se puede combinar con curaçao, birrh, limón, etc., etc.

AMER-PICON-GRANADINA

Prepárese en copa de vermut:

10 gotas de jarabe de granadina.
1 copita de amer-picon.

Se termina de llenar la copa de agua de seltz muy fría.

Este mismo aperitivo se puede preparar con curaçao, cassis, piña, naranja, limón, etc.

MEKTUB (Fatalismo.)

Prepárese en copa de champagne:

Unos pedacitos de fruta del tiempo picada sin que falte 6 ó 8 fresas, 3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 copita de ginebra inglesa.
1/2 — de vermut italiano.
1 cucharada de las de café de Gran Marnier.
1 — de las de chartreaux.
1 — de las de jarabe de fresas.

Sírvase con pajas.

VERMUT-CURAÇAO

En una copa de vermut se ponen:

1 cucharada pequeña de curaçao.
1 copita de vermut francés.

Hasta llenar la copa de agua de seltz muy fría.

También es una buena combinación el vermut con Orange bitters, Angostura bitters o bitters Secrestat.

COBBLERS

En toda combinación de cobbler entra la fruta del tiempo. Quizás por esto sea uno de los más agradables refrigerantes. Se preparan principalmente a base de jerez, coñac, champagne y whisky.

CAFE-COBBLER

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 — de curaçao.
1 — de cointreau.

Agréguese alguna fruta del tiempo, picada, y se termina de llenar la copa de café negro. Se sirve con pajas.

CHAMPAGNE-COBBLER

Prepárese en copa de champagne:

Unos pedacitos de hielo muy picado.
1 cucharada de azúcar en polvo.
8 gotas de curaçao.
8 — de coñac.
6 — de Gran Marnier.

Añádase alguna fruta del tiempo muy picadita y termínese de llenar la copa de champagne.

Sírvase en la misma copa. Pónganse pajas.

DERBY-COBBLER

Prepárese en copa de agua:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 — — de jarabe de plátano.
1 copita de solera.
1/2 plátano partido a rodajitas.
10 ó 12 fresas.

Se termina de llenar la copa de oporto y se sirve en la misma. Pónganse pajas.

PARIS-COBBLER

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 — — de jarabe de grosella.
1 — — de curaçao.

Se agrega alguna fruta del tiempo y se termina de llenar la copa de oporto. Sírvase con pajas.

SHERRY-COBBLER

Prepárese en copa de agua:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar en polvo.
8 gotas de curaçao rojo.
8 — de coñac.
1 copita de jerez.

Se agrega alguna fruta del tiempo, picada menudita; se le rocía ligeramente de oporto y se sirve en la misma copa. Pónganse pajas.

TEA-COBBLER

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 — de curaçao.
1 — de coñac.

Se le agrega alguna fruta del tiempo, muy picada, y se termina de llenar la copa de ron Jamaica. Sírvase con pajas.

WHISKY-COBBLER

Prepárese en vaso de whisky:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar.
1 — — de jarabe de piña.
1 copita de whisky.

Añádase alguna fruta del tiempo y termínese de llenar el vaso de agua de seltz. Sírvase con pajas.

COOLERS

Es un aperitivo de los más agradables y de los de menos graduación alcohólica.

Los clásicos coolers se preparan a base de ginger-ale.

El Coolers en ayunas es un gran tonificador.

BOSTON-COOLER

Prepárese en una copa grande:

El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 — de zarzaparrilla.

Termínese de llenar la copa de ginger-ale y agítese muy bien con una cucharilla larga de las de refresco.

BRUNSWICK-COOLER

Prepárese en una copa grande:

El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar en polvo.

Termínese de llenar la copa de ginger-ale y agítese muy bien con una cucharilla larga de las de refresco.

BULL-DOG-COOLER

Prepárese en una copa grande:

El jugo de medio limón.
3/4 de una copa de las de licor de dry gin.

Termínese de llenar la copa de ginger-ale y agítese muy bien con una cucharilla larga de las de refresco.

REMSEL-COOLER

Prepárese en una copa grande:

El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 — de whisky.

Termínese de llenar la copa de ginger-ale y agítese muy bien con una cucharilla larga de las de refresco.

ROCKY-MOUNTAIN-COOLER

Prepárese en cocktelera:

La yema de huevo fresco.
El jugo de medio limón.
1 copa de cidra.

Bátase muy bien en la cocktelera y sírvase en una copa grande, terminándola de llenar de ginger-ale y añadiendo un poquito de nuez moscada rallada.

SARATOGA-COOLER

Prepárese en una copa grande:

El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 — de coñac.

Termínese de llenar la copa de ginger-ale y agítese muy bien con una cucharilla larga de las de refresco.

TOD'S-COOLER

Prepárese en una copa grande:

El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar.
1 — de crema de cassis.
1/2 copita de dry gin.

Agítese muy bien y termínese de llenar de soda.

CRUSTAS

El crusta es una combinación de bebidas muy semejante al cobbler. Se caracteriza por su preparación y porque lleva jugo de limón.

GIN-CRUSTA

En una cocktelera se ponen:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
5 gotas de marrasquino.
5 — de Angostura bitters.
1 cucharada de las de café de jarabe de goma.
1 — — de jugo de limón.
1 copita de dry gin.

Tómese una copa alta de cristal y humedézcanse los bordes con jugo de limón, con el fin de que se adhiera un poco de azúcar en polvo. Se recorta la corteza de un limón en forma de sierpe y se pone en el interior de la copa. Se agita muy bien lo preparado en la cocktelera y se sirve en la copa preparada, añadiéndole dos guindas.

SHERRY-CRUSTA

En una cocktelera se prepara:

3 cucharadas de hielo picado.
3 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de jarabe de azúcar.
1 — — de marrasquino.
1 — — de jarabe de piña.
1 copita — de jugo de limón.
1 copita de jerez.

Se agita muy bien el contenido de la cocktelera y se pasa a una copa alta de cristal que habremos preparado de la misma forma que para el gin-crusta.

CROIX-CRUSTA

Prepárese en cocktelera:

3 cucharadas de hielo picado.
3 gotas de Angostura bitters.
1 cucharada de las de cafe de azúcar en polvo.
1 — — de jarabe de granadina.
1 — — de marrasquino.
1 — — de jugo de limón.
1 copita de ron Saint Croix.

Agítese muy bien y sírvase en una copa preparada de la misma manera que hemos hecho para el gin-crusta.

CUPS

El significado inglés de la palabra cup indica una vasija grande de metal o cristal tallado, donde se preparan composiciones de vinos y licores con frutas del tiempo.

El cup es una bebida cuyo uso se ha generalizado mucho en las comidas. Como refrescante en la época de calor se puede tomar a cualquier hora.

Los cups preparados en grandes jarras de cristal tienen una presentación decorativa que los hace ser más agradables.

Los más corrientes son los preparados con champagne y clarete.

CHAMPAGNE-CUP

(Proporción para cuatro personas.)

Se prepara dentro de una vasija a propósito:

2 cucharadas grandes de azúcar en polvo.
2 — de las de café de marrasquino.
2 — — de curaçao rojo.
2 — — de kirsch.
2 — — de coñac.
200 gramos de fruta del tiempo cortada a pedacitos.
1 rodaja grande de limón.
1 — — de naranja.
Unas hojitas de hierbabuena.
1 cáscara de pepino fresca.
1/2 botella de agua mineral, gaseosa o sifón.

Mézclese muy bien todo y déjese en maceración durante media hora; pasado este tiempo se le añade una cantidad de hielo suficiente para que se refresque toda la mezcla muy bien.

En el momento preciso de servirse se le añade una botella de champagne, pasándose inmediatamente a las copas de champagne.

CLARETE-CUP

(Proporción para cuatro personas.)

Dentro de una gran vasija a propósito se ponen:

2 cucharadas grandes de azúcar.
2 — de las de café de marrasquino.
2 — — de curaçao rojo.
2 — — de kirsch.
2 — — de coñac.
Jugo de medio limón.
200 gramos de fruta del tiempo.
1 rodaja grande de limón.
1 — — de naranja.
Unas hojitas de hierbabuena.
1 cáscara de pepino fresca.
1/2 botella de agua mineral, gaseosa o sifón.
1 — de rioja clarete.

Se mezcla todo muy bien y se deja macerar durante media hora, pasada la cual se le agrega una cantidad de hielo picado suficiente para que enfríe muy bien.

Se sirve en copas de las que se bebe el vino burdeos.

CLEMEAN-CUP

(Proporción para cuatro personas.)

Poner en una gran vasija:

2 cucharadas grandes de jarabe de horchata.
2 — — de azúcar molida.
2 — de las de café de coñac.
2 — — de marrasquino.
2 — — de ron Negrita.
1 piña de américa cortada a pedacitos cuadrados.
1 soda grande o sifón.
Una cantidad de hielo picado suficiente para enfriar el cup.

Unos momentos antes de servirse se agrega una botella de champagne.

MADERA-CUP

(Proporción para cuatro personas.)

Dentro de una vasija a propósito se ponen:

2 cucharadas grandes de azúcar en polvo.
2 — de las de café de Mandarinet.
2 — — de chartreuse.
2 — — de kirsch.
2 — — de coñac.
200 gramos de fruta del tiempo cortada a pedacitos.
1 rodaja grande de limón.
1 — — de naranja.
Unas hojitas de hierbabuena.
1 cáscara de pepino fresco.
1/2 botella de agua mineral, gaseosa o sifón.
1 — de vino de Madera.

Se mezcla todo muy bien; se deja en macera-

ción durante media hora y después se le añade hielo picado suficiente para que se enfríe muy bien.

Sírvase en vasitos de los que se bebe el vino de Madera.

ORANGE-CUP

Sin alcohol, refrescante.

(Proporción para cuatro personas.)

En una vasija grande a propósito, póngase:

Jugo de 6 naranjas.
— de 2 limones.
1 cucharada de las de café de jarabe de granadina.
1 cucharada de las de café de jarabe de plátano.
1 cucharada de las de café de jarabe de albaricoque.
300 gramos de fruta del tiempo.
2 sifones.

Hielo picado en cantidad suficiente para que se enfríe muy bien.

Sírvase en copa de agua.

SUBLIME-CUP

(Proporción para cuatro personas.)

En una vasija a propósito:

2 cucharadas grandes de azúcar.
2 — de jarabe de granadina.
2 — de marrasquino.
2 — de coñac.
2 — de curaçao.
2 manzanas partidas en rodajitas.
200 gramos de fresas del tiempo.
Unas hojitas de hierbabuena.
1 soda.

Hielo suficiente para que enfríe muy bien.

Momentos antes de servirse se añade una botella de champagne.

SWEEDISH-BOW-CUP (CUP ALEMAN)

(Proporción para cuatro personas.)

Se prepara en una gran vasija o ponchera:

2 cucharadas grandes de azúcar.
2 — de las de café de coñac.
3 — — de kirsch.
1 copita de stockhalms Punch.
1/2 kilo de fresas del tiempo.
1/2 botella de vino del Rin.
1 soda Berritz.

Se le agrega una cantidad de hielo bastante para que se enfríe muy bien. Se deja fermentar la mezcla unos momentos y antes de servirse se le agrega media botella de champagne.

DAISIES

También el daisy se deriva del cobbler; su diferencia es porque algunos se hacen con jugo de naranja o clara de huevo.

BRANDY-DAISY

Prepárese en un gran vaso de cristal:

El jugo de medio limón.
2 cucharadas de hielo picado.
2 — de jarabe de azúcar.
El jugo de una naranja.
1 copita de coñac.

Agítese muy bien y termínese de llenar de agua de seltz.

GINGER-ALE-DAISY

Prepárese en cocktelera:

2 cucharadas de hielo muy picado.
2 — de jarabe de azúcar.
El jugo de medio limón.
El jugo de media naranja.
2 cucharadas de Cherry brandy.

Agítese muy bien y sírvase en vaso grande, terminándole de llenar de ginger-ale.

RON-DAISY

Prepárese en un gran vaso de cristal:

2 cucharadas de hielo muy picado.
1 cucharada de jarabe de azúcar.
El jugo de un limón.
2 gotas de curaçao.
2 — de chartreuse amarillo.
1/2 copita de ron.

Agítese muy bien y termínese de llenar de agua de seltz.

MORNING GLORY-DAISY

Prepárese en cocktelera:

El jugo de medio limón.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
1/2 copita de gin.
3 gotasde absinthe.
3 ó 4 pedacitos de hielo.
La clara de un huevo fresco.

Bátase muy bien en la cocktelera y sírvase en vaso grande, terminándole de llenar de agua de seltz.

EGG-NOGGS

Bebida muy agradable y de gran valor nutritivo, por llevar en sus fórmulas huevos o leche.

BALTIMORE EGG-NOGG (FRIO)

Prepárese en cocktelera:

2 cucharadas de hielo.
1 yema de huevo fresco.
2 cucharadas de azúcar en polvo.
1 cucharada de vino de Madera.
1 copita de ron.
1 — de coñac.
1 copa grande de leche.

Agítese muy bien y sírvase, floreándole con un poquito de canela.

BREAKFAST-EGG-NOGG

Prepárese en cocktelera:

2 cucharadas de hielo picado.
1 yema de huevo.
2 cucharadas de azúcar en polvo.
1/2 copita de licor de curaçao.
1/2 — de coñac.
6 gotas de crema de menta.

Agítese muy bien y floréese con canela al servirlo.

EGG-NOGG (PONCHE ESPAÑOL) CALIENTE

Prepárese en cocktelera:

1 huevo fresco.
2 cucharadas de azúcar en polvo.
1 copita de coñac.
1 copa grande de leche caliente.

Agítese muy bien y sírvase, añadiéndole un poquito de nuez moscada rallada. Los egg-noggs pueden prepararse fríos o calientes; como asimismo se pueden preparar de ron, whisky, ginebra, jerez, etc., etc.

FIZZES

Es una bebida que se debe tomar siempre en ayunas o después de haber hecho algún exceso. Tiene propiedades laxantes y regula el organismo.

BRANDY-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
El jugo de un limón.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
1 copita de coñac.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

CHINA-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
El jugo de una mandarina.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
1 clara de huevo fresco.
1 copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

GIN-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
El jugo de un limón.
1 copita de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en un vaso grande de cristal, terminándose de llenar de agua de seltz.

GOLD-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
1 yema de huevo fresco.
El jugo de un limón.
1 copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

MORNING-GLORY-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
La clara de un huevo fresco.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
El jugo de un limón.
4 gotas de absinthe.
1 copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande, terminándole de llenar de soda.

ROYAL-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de jarabe de granadina.
El jugo de un limón.
1 copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

SILVER-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
La clara de un huevo fresco.
El jugo de un limón.
1 copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

TEXAS-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
El jugo de un limón.
El jugo de una naranja.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
1 cucharada de jarabe de granadina.
1 copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en

un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

TROCADEROS-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
El jugo de un limón.
2 cucharadas pequeñas de jarabe de azúcar.
1 copita de Dubonet.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

FLIPS

A base de yema de huevo. Su uso está muy extendido en España, donde hace muchos años se conocía el porto-flip, el jerez-flip, etc.

BOSTON-FLIP

1 yema de huevo fresco.
1 cucharada de azúcar en polvo.
3/4 partes de whisky.

Sírvase en vaso de cocktail, con pajas.

GLASGOW-FLIP

1 yema de huevo fresco.
1 cucharada de azúcar en polvo.
El jugo de un limón.

Agítese todo muy bien en una cocktelera.

Sírvase en un gran vaso de cristal, terminándole de llenar de ginger-ale, con pajas.

PIDOUX-FLIP

1 yema de huevo fresco.
1 cucharada de azúcar.
1 copa de Dubonet.

Agítese todo muy bien, floreándolo con canela. Sírvase en vaso de cocktail, con pajas.

PORTO-FLIP

1 yema de huevo fresco.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copa de cporto.

Agítese todo muy bien, floreándolo con canela. Sírvase en vaso de cocktail, con pequeñas pajas.

SHERRY-FLIP

1 yema de huevo fresco.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copa de jerez.

Agítese todo muy bien, floreándolo con canela. Sírvase en vaso de cocktail, con pajas.

GROGS

Los grogs es una bebida cuya fórmula está proporcionada por tres partes de agua hirviendo, una de licor, el que se desee, una cucharada grande de azúcar y rodaja de limón.

Los grogs más corrientes son los de ron, whisky, gin y coñac.

AMERICAN-GROG

Prepárese en vaso de servir los grogs:

1 cucharada de azúcar en polvo.
1/2 copita de las de licor de ron.
1/2 — — de coñac.
1 rodaja de limón incrustada de cuatro clavos (especia).

Termínese de llenar el vaso de te hirviendo.

GROG-ESPAÑOL

Prepárese en un gran vaso:

1 cucharada grande de azúcar en polvo.
1 copita de las de licor de coñac o ron.
1 rodaja de limón incrustada de 3 ó 4 clavos (especia).

El resto de agua hirviendo.

Sírvase en el mismo vaso, con una cucharilla de las de café.

GROG-HOLANDES

Prepárese en vaso de grog:

1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copita de las de licor de coñac.

Termínese de llenar el vaso con leche hirviendo.

GROG A LA MENTA

La misma combinación que el grog español, poniendo en lugar de coñac o ron una copita de menta.

WHISKY-GROG

La misma fórmula que para el grog español, sustituyendo el coñac por el whisky.

JULEPS

Esta bebida es una derivación del cobbler, significándose de él porque lleva unas hojitas de hierbabuena.

CHAMPAGNE-JULEP

Prepárese en una copa de las de champagne:

2 ó 3 pedacitos de hielo muy picado.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
Unos pedacitos de fruta del tiempo muy picada.
3 ó 4 hojitas de hierbabuena.

Se termina de llenar la copa de champagne y se sirve en la misma con unas pajas.

* * *

OLD-JULEP

Prepárese en una cocktelera con hielo:

1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 copita de coñac.
1 — de whisky.

Se agita muy bien y se pasa a una gran copa

de cristal, en la que previamente se hayan puesto unas frutas del tiempo muy picadas y unas hojas de hierbabuena. Se termina de llenar la copa de agua de seltz y se sirve acompañado de unas pajas.

MINT-JULEP

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 copita de coñac.

Agítese muy bien y viértase en un gran vaso de cristal, donde previamente se hayan puesto unas frutas del tiempo muy picadas y unas hojitas de hierbabuena. Se termina de llenar el vaso de agua de seltz y se rocía con un poquito de ron. Se sirve con pajas

LIMONADAS

Es una bebida refrescante muy popular y de gran consumo en los meses de verano.

LIMONADA

Prepárese en un gran vaso de cristal:

1 cucharada grande de azúcar en polvo.
El jugo de un limón.

Termínese de llenar el vaso de agua natural filtrada muy fría.

Al servirse póngase una rodaja grande de limón con dos pajas atravesadas.

EGG-LIMONADA

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de medio limón.
1 yema de huevo fresco.
1 copita de agua.

Bátase muy bien en la cocktelera y pásese a

una copa de agua, floreándose con un poco de nuez moscada rallada.

IMPERIAL-LIMONADA (SIDRAL ESPAÑOL)

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar en polvo.
El jugo de un limón.
1 cucharada de las de café de bicarbonato.

Termínese de llenar el vaso de agua de seltz y bébase durante su efervescencia.

LIMONADA MADRILEÑA (VERBENAS)

(Proporción para cuatro personas.)

Prepárese en una gran vasija a propósito:

100 gramos de azúcar en polvo.
250 — de melocotones partidos a pedacitos.
1 limón partido en rodajas.
1 botella de vino de Valdepeñas.
1/2 — de agua.

Déjese en maceración durante media hora, y antes de servirse se le agrega una buena proporción de hielo para que se enfríe muy bien.

SHERRY-LIMONADA

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de un limón.
1 copita de las de licor de jerez.

El resto, hasta llenar el vaso de agua de seltz.

Al servirse una rodaja grande de limón atravesada por dos pajas.

LEMON-SQUASH

Prepárese en un gran vaso de cristal:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de un limón.

Termínese de llenar el vaso con soda.

RIN-LIMONADA

Prepárese en vaso grande:

Unos pedacitos de hielo muy picado.
1 cucharada grande de azúcar en polvo.
Unos pedacitos de fruta del tiempo muy picada.
El jugo de un limón.
1 copita de vino del Rin.

Termínese de llenar el vaso de agua natural filtrada.

NARANJADAS

En la preparación de las naranjadas se seguirá el mismo procedimiento que en las limonadas, pues se trata de dos bebidas de propiedades muy semejantes.

NARANJADA

Prepárese en un gran vaso de cristal:

1 cucharada grande de azúcar en polvo.
El jugo de una naranja.

Termínese de llenar el vaso de agua natural filtrada y muy fría. Póngase una rodaja grande de naranja atravesada por dos pajas.

EGG-NARANJADA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de media naranja.
1 yema de huevo fresco.
1 copita de agua natural.

Bátase muy bien en la cocktelera y sírvase en

una copa grande, floreándola con nuez moscada rallada.

IMPERIAL NARANJADA

Prepárese en un gran vaso:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar en polvo.
El jugo de una naranja.
1 cucharada pequeña de bicarbonato.

Añadir agua de seltz hasta llenar el vaso. Bébase durante su efervescencia.

MANDARINA-NARANJADA

Prepárese en un gran vaso:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
1 — — de jarabe de granadina.
El jugo de una mandarina.

Agua natural hasta llenar el vaso. Agítese con una cucharilla larga, y al servirse, una rodaja grande de mandarina con dos pajas atravesadas.

ORANGE-SQUASH

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de una naranja.

PONCHES

El Ponche es una bebida americana muy generalizada en España. Se preparan calientes y fríos y a base de licores, frutas, leche y huevos. Los más corrientes entre nosotros son los de leche, huevos y copa de coñac o ron.

El resto, hasta llenar el vaso, de soda.

PONCHE DE LECHE (CALIENTE)

Prepárese en cocktelera:

1 cucharada grande de azúcar.
1 yema de huevo.
1 copa de leche caliente.
1/2 copita de ron o coñac.

Bátase muy bien con una cucharilla en la cocktelera y sírvase en un vaso grande, floreándole con un poquito de canela.

CHAMPAGNE-PONCHE (FRIO)

Prepárese en copa de champagne:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
1 — de las de café de curaçao.
1 — — de marrasquino.
El jugo de medio limón.
Unos pedacitos de fruta del tiempo, variada.

Termínese de llenar la copa de champagne. Muy suavemente con una cucharilla se remueven todos los ingredientes y se sirve en la misma copa.

DRAGON-PONCHE (FRIO)

Prepárese en vaso grande:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
Unos pedacitos de fruta del tiempo.
El jugo de medio limón.
1/2 copita de coñac.
1/2 — de jerez.

Termínese de llenar el vaso con champagne. Remuévase suavemente con una cucharilla y sírvase. Pónganse pajas.

MANHATAM-PONCHE (CALIENTE)

Prepárese en cocktelera:

1 cucharada grande de azúcar.
1 yema de huevo fresco.
1/2 copita de whisky Canadian.
1/2 — de coñac.
1 copa de leche hirviendo.

Bátase muy bien en la cocktelera con una cucharilla y sírvase en un vaso grande con un poquito de nuez moscada rallada.

MISSISSIPI-PONCHE

Prepárese en vaso grande:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de medio limón.
1/3 copita de coñac.
1/3 — de ron.
1/3 — whisky.
Unos pedacitos de piña de América y naranja.

Termínese de llenar el vaso con agua natural filtrada. Remuévase con una cucharilla de las de refresco y sírvase en el mismo vaso.

PARISIEN-PONCHE

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de medio limón.
El jugo de media naranja.
Unos pedacitos de fruta del tiempo.
1/3 copita de curaçao.
1/3 — de ron.
1/3 — de coñac.

Termínese de llenar el vaso con agua de Seltz. Remuévase con una cucharilla y sírvase.

PORTO-PONCHE

Prepárese en vaso grande:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
1 — — de jarabe de granadina.
El jugo de medio limón.
Unos pedacitos de fruta del tiempo.

Termínese de llenar el vaso con oporto. Se remueven un poco todos estos ingredientes con una cucharilla y se sirve en el mismo vaso.

Sírvase con pajas.

RON-PONCHE

Prepárese en vaso grande:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
10 gotas de curaçao.
El jugo de medio limón.
Unos pedacitos de fruta variada.
1 copita de ron.

Termínese de llenar el vaso con agua de seltz. Remuévase con una cucharilla y sírvase en el mismo vaso con unas pajas.

SHERRY-PONCHE (FRIO)

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de medio limón.
1 cucharada de jarabe de granadina.

Termínese de llenar el vaso con jerez y sírvase en el mismo acompañado de unas pajas.

TIP-TOP-POCHE (FRIO)

Prepárese en copa de champagne:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
El jugo de medio limón.
1/2 copita de coñac.
Unos pedacitos de fruta variada.

Se termina de llenar la copa de champagne. Se agitan muy suavemente los ingredientes de la copa con una cucharilla y se sirve en la misma. Pónganse pajas.

POUSSE-CAFES

Bebida de origen francés, muy exquisita y altamente decorativa por la combinación de colores que entran en su composición.

La preparación de los pusses-cafés requiere conocer la densidad de los licores y un gran cuidado en su combinación.

Se preparan siempre en copa de las que se bebe el vino de jerez, vertiendo muy suavemente dentro de la misma los licores por el orden que se detalla en cada fórmula y con la precaución de no agitarlos con nada, pues su originalidad consiste en el contraste de las esencias y colores sin mezclarse dentro de la misma copa.

POUSSE-CAFÉ-AMERICAN

Prepárese en copa de jerez:

1/5 parte de jarabe de fresa.
1/5 — de marrasquino.
1/5 — de curaçao.
1/5 — de chartreuse amarillo.
1/5 — de Fine Champagne (coñac).

Muy suavemente se van poniendo los licores

unos encima de otros para evitar que se mezclen. Se sirve con pajas.

ESPAÑOL-POUSSE-CAFÉ

Prepárese en copa de las de vino de jerez:

1/3 parte de curaçao rojo.
1/3 — de chartreuse amarillo.
1/3 — de Fine Champagne (coñac).

Cuídese que los licores no se mezclen. Sírvanse pajas.

POUSSE-CAFÉ AL AMOR

Prepárese en copa de jerez:

1 yema de huevo fresco.
1 cucharada grande de jarabe de granadina.
1/2 copa de marrasquino de Zara.
1/2 — de Fine Champagne (coñac).

Téngase precaución de que no se mezclen los licores y que la yema de huevo quede completamente entera.

GOLDEN-SLIPPER

Prepárese en una copa de las de jerez:

1 yema de huevo fresco.
1/2 copa de chartreuse amarillo.
1/2 — de coldwasser de Dantzig.

Precaución que no se mezcle. Sírvanse pajas.

KNICKERBEIN

Prepárese en copa de jerez:

1 yema de huevo fresco.
2 gotas de Angostura.
1/2 copita de curaçao.
1/2 — de kumel.

Sírvase sin que se mezclen. Pónganse unas pajas.

POUSSE-CAFÉ-PARISIEN

Prepárese en una copa de las que se bebe el vino de jerez.

1/5 parte de jarabe de frambuesa.
1/5 — de marrasquino de zara.
1/5 — de curaçao rojo.
1/5 — de chartreuse amarillo.
1/5 — de Fine Champagne (coñac).

Pónganse los licores con cuidado para evitar que se mezclen. Sírvanse pajas.

SANGAREES

El aperitivo sangaree se singulariza por llevar todas sus fórmulas un poco de nuez moscada rallada. Los de más aceptación son los preparados a base de whisky, coñac y gin.

COGNAC SANGAREE

Prepárese en copa de vino:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1/2 copita de las de vino de coñac.
1/2 — — de agua.

Se mezcla muy bien y se sirve en la misma copa, floreándole con un poquito de nuez moscada rallada

Sírvase con pajas.

EXPOSICION-SANGAREE

Prepárese en copa de vino:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1/2 copita de las de vino de crema de cacao.
1/2 — — de agua natural.

Se remueve con una cucharilla, hasta que el azúcar quede disuelta. Se florea con un poquito de nuez moscada rallada, sirviéndose en el mismo vaso acompañado con unas pajas.

GIN-SANGAREE

Prepárese en vaso de vino:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1/2 copita de las de vino de coñac.
1/2 — — de agua natural.

Remuévase con una cucharilla. Después se rocía ligeramente con jerez y se le añade un poquito de nuez moscada rallada. Se sirve en el mismo vaso acompañado de unas pajas.

OPORTO-SANGAREE

La misma fórmula que para el whisky, sustituyendo éste por el oporto.

WHISKY-SANGAREE

Prepárese en copa de vino:

3 pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.

El resto, hasta terminar la copa, de whisky. Con una cucharilla se remueve hasta que el azúcar quede disuelta y después se florea con un poquito de nuez moscada, rallada, sirviéndose en la misma copa acompañado de unas pajas.

SMASHES

La fórmula de los smashes es muy semejante a la de los juleps. Se diferencia principalmente en que la hierbabuena viene sustituída por la menta.

CINZANO-SMASH

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
Unos pedacitos de fruta del tiempo.
1 cucharada pequeña de curaçao.
1 copita de vermut.
4 hojitas de menta fresca.

Se mezcla bien y se sirve en la misma copa, acompañado de unas pajas.

GIN-SMASH

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
Unos pedacitos de fruta variada del tiempo picada.
1 copita de gin.
4 ó 5 hojitas de menta fresca.

Remuévase bien con una cucharilla y sírvase en la misma copa. Pónganse unas pajas.

Esta misma fórmula puede aplicarse al fine champagne smash, sherry smash y whisy smash, con solamente sustituir el gin por cada uno de los licores que se citan.

NEW-YORK-SMASH

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar.
Unos pedacitos de fruta variada del tiempo.
4 hojitas de menta fresca.
1/2 copita de Benedictino.
1/2 — de menta.

Mézclese bien con una cucharilla de las de refresco y sírvase acompañado de unas pajas.

PANCHITO-SMASH

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar.
1 cucharada de las de café de jarabe de granadina.
Unos pedacitos de fruta del tiempo.
1 copita de ron.
4 hojas de menta fresca.

Mézclese bien con una cucharilla y sírvase acompañado de unas pajas.

SLINGS

Es una bebida muy semejante al grog, con la diferencia de llevar nuez moscada rallada.

ESCOCES-SLING (CALIENTE)

Prepárese en vaso de whisky:

1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copita de whisky escocés.
1 rodaja de limón.

El resto, hasta llenar el vaso, se pone de agua hirviendo; después se añade un poquito de nuez moscada rallada y se sirve en el mismo vaso.

DRY-GIN-SLING (CALIENTE)

La misma fórmula que para el anterior, sustituyendo el whisky por el dry gin.

DUPUY-SLING (CALIENTE)

Se prepara de igual manera que el escocés sling, poniendo en el lugar del whisky una copita de Fine Champagne (coñac).

JEREZ-SLING

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 copita de jerez.
1 cucharada pequeña de curaçao.

Se termina de llenar el vaso de agua natural y se le añade un poco de nuez moscada rallada. Se sirve en el mismo vaso.

PICADILLY-SLING

Prepárese en un gran vaso de cristal:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de azúcar.
1 — — de jarabe de granadina.
1 — — de jugo de limón.
1/2 copita de cherry brandy.
1/2 — de gin.

El resto, hasta terminar de llenar el vaso, de agua natural.

Se sirve en el mismo vaso que se ha preparado.

WHISKY-SLING (FRIO)

Prepárese en un gran vaso de whisky:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copita de whisky.
1 rodaja de limón.

El resto, hasta llenar el vaso de agua filtrada fría, añadiendo un poquito de nuez moscada rallada. Sírvase en el mismo vaso.

SOURS

El sour es un cocktail agrio. En toda fórmula de sours debe ponerse una buena cantidad de jugo de limón, que es lo que le hace caracterizarse de los demás cocktails.

ALFONSO XIII-SOUR

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
10 gotas de Gran Marnier.
1/2 copita de jerez.
1/2 — de whisky.
1 cucharada grande de jugo de limón.

Agítese muy bien y viértase en un vaso grande, donde previamente se hayan colocado unas frutas del tiempo, picaditas.

Termínese de llenar el vaso de agua de seltz y sírvase en el mismo acompañado de unas pajas.

* * *

BRANDY-SOUR

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de azúcar en polvo.
1 — grande de jugo de limón.
1 copita de las de licor de coñac.

Mézclese todo muy bien y pásese a un gran vaso de cristal, donde previamente hayamos puesto unas frutas del tiempo en pedacitos.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua de seltz.

Sírvase con pajas.

PRESIDENTE-SOUR

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 — grande de jugo de limón.
1 copita de las de licor de ron.

Agítese muy bien y pásese a un vaso grande, donde previamente hayamos puesto unos pedacitos de fruta del tiempo.

Termínese de llenar el vaso con agua de seltz.

Sírvanse pajas.

GIN-SOUR

La misma fórmula que el presidente-sour, sustituyendo el ron por una copita de gin.

TODDYES

El toddye es una bebida tan semejante a los grogs que en Francia son conocidos por este nombre. Pueden prepararse fríos y calientes. Los más usuales son de coñac, ginebra y whisky.

NAPOLEON-TODDYE (Frío.)

Prepárese en un vaso grande:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copita de brandy.

Termínese de llenar el vaso de agua natural.

GIN-TODDYE

La misma fórmula que el napoleón-toddye, poniendo en lugar de brandy una copita de gin.

WHISKY-TODDYE (Caliente.)

Prepárese en un vaso de whisky:

1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copa de las de licor de whisky escocés.
1 rodaja grande de limón.

Añádasele una discreta cantidad de agua hirviendo y sírvase acompañado de una cucharilla de las de café.

SHERRY-TODDYE (Frío.)

Prepárese en un vaso de whisky:

4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
2 copas de las de licor de jerez.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua natural filtrada.

VARIOS

AMERICAN-ICE-CREAM

Prepárese en un gran vaso de cristal:

1 helado de vainilla.
1/2 copita de cointreau.
1/2 — de coñac.

Termínese de llenar el vaso de soda y sírvase en el mismo. Se sirven pajas.

HABANA-ICE-CREAM

Prepárese en un gran vaso de cristal:

1 helado de chocolate.
1/2 copita de crema de cacao.
1/2 — de ron Bacardi.

Termínese de llenar de soda y sírvase en el mismo, acompañado de unas pajas.

STRAWBERRY-ICE-SODA

Prepárese en un gran vaso de cristal:

1 helado de fresa.
1/2 copita de pipermint.
1/2 — de kirsch.

Termínese de llenar de soda. Sírvase con pajas.

AMERICAN-GLORY

Prepárese en copa de champagne:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
El jugo de una naranja.

Se termina de llenar la copa de champagne y se sirve en la misma.

BISHOP

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar en polvo.
El jugo de medio limón.
El jugo de media naranja.
1/2 copita de ron.
1 — de vino de Borgoña.

Agítese muy bien y pásese a una copa de agua, donde previamente habremos puesto una fruta del tiempo, picadita.

BLACK-STRIPE

Prepárese en cocktelera:

1 cucharada grande de miel.
1 copita de ron.
1 copa de las de vino de agua caliente.

Agítese muy bien y sírvase en copa de agua, añadiendo un poquito de nuez moscada rallada.

BOSSOM-CARESSER

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo fresco.
1/4 copa de vino de Madera.
1/4 — de coñac.
1/4 — de curaçao.
1/4 — de jarabe de granadina.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

JOHN COLLINS RON

Prepárese en cocktelera:

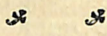
3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
Jugo de un limón.
1 copita de ron.

Agítese muy bien y sírvase en un vaso grande, terminándole de llenar de agua de seltz.

JOHN COLLINS WHISKY

La misma fórmula que la anterior, sustituyendo el ron por el whisky.

También pueden prepararse John Collins con gin y coñac.



COMBINACION

Prepárese en vaso de whisky:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
10 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de curaçao rojo.
1 copita de vermut.
1 — de dry gin.

Con una cucharilla de las de refresco se mezclan bien los licores; se añade una rodaja de limón y se sirve en el mismo vaso.

BITTERS CLOVE

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
10 gotas de Angostura bitters.
1 cucharada de azúcar en polvo.
El jugo de medio limón.
1 clara de huevo.
1 copita de dry gin.
1/2 — de agua natural filtrada.

Agítese muy bien y pásese a una copa de agua.

CLUB CLOVE

La misma fórmula que el bitters clove, sustituyendo la Angostura por 10 gotas de granadina.

PETER CLOVE

La misma fórmula que el bitters clove, poniendo en vez de la Angostura 10 gotas de pipermint.

GINEBRA COMPUESTA

Prepárese en copa de vermut:

Unos pedacitos de hielo picado.
10 gotas de granadina.
10 — de curaçao.
1 copita de vermut italiano.
1 — de dry gin.
3 ó 4 hojitas de hierbabuena.
5 guindas.

Remuévase con una cucharilla larga. Añádase una rodaja de limón y sírvase en la misma copa. Pónganse unas pajas.

HORSE'S NECK

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
— cucharada de las de café de azúcar en polvo.
El jugo de medio limón.
1 copita de dry gin.

Agítese muy bien y pásese a un vaso grande, terminándole de llenar de ginger-ale.

KING-OF-CHAMPAGNE

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 — — de curaçao rojo.
1 — — de coñac.
1 yema de huevo fresco.

Agítese muy bien y pásese a una copa de champagne, terminándola de llenar de champagne.

KISS-ME-QUICK

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
8 — de curaçao.
1 copita de absinthe (ajenjo).

Agítese muy bien y pásese a un vaso de whisky, terminándole de llenar de soda.

ORIENTE

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
1 cucharada pequeña de azúcar.
1 yema de huevo.
1 cucharada de las de café de crema de cacao.
1 — — de Benedictino.
1/2 copita de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en un vaso grande, terminándole de llenar de leche fría.

PICK-ME-UP-CHAMPAGNE

Prepárese en copa de champagne:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
8 gotas de absinthe.
El jugo de una naranja.
1 cucharada de las de café de curaçao rojo.
1 — — de coñac.

Se mezcla muy bien con una cuchara de las de refresco, se termina de llenar la copa de champagne y se adorna con una rodaja de limón y otra de naranja.

Se sirve en la misma copa. Pónganse pajas.

PICK-ME-UP (Estomacal.)

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
El jugo de un limón.
1/2 copita de salsa inglesa (Perryns).

Agítese muy bien y pásese a una copa de agua, terminándola de llenar de soda.

PORT-NEGUS

En una copa de las de agua:

1 cucharada pequeña de azúcar en polvo.
1 — — de curaçao.
1 copita de oporto.

Termínese de llenar la copa de agua hirviendo y añádase una rodaja de limón, incrustada de cuatro clavos (especia) y un poco de nuez moscada rallada.

PRAIRIE OYSTER

Prepárese en una copa de las de vino:

1 yema de huevo fresco.
1 cucharada de salsa inglesa (Perryns).
1 — de las de café de coñac.
1/2 — — de vinagre.
1/2 — — de tomate Ketchup.

Floréese con un poquito de sal y pimienta mo-

lida. Se recomienda beber este aperitivo de una vez.

Esta combinación resulta muy bien sustituyendo la yema de huevo por una ostra y agregando un poco de jugo de limón.

ROYAL-SMILE

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de jarabe de Granadina.
1/2 copita de dry gin.
1/2 — de coñac.
1 cucharada grande de crema.

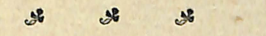
Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

GIN SANGUER

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 — — de jugo de limón.
1 copita de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



BRANDY SANGUER

La misma fórmula que en el gin sanguer, sustituyendo el dry gin por brandy.

WHISKY SANGUER

La misma receta que para el gin, sustituyendo éste por whisky.

En algunos países se preparan los sanguer añadiéndoles una clara de huevo.

SOYER CHAMPAGNE

Prepárese en copa de champagne:

3 ó 4 pedacitos de hielo muy picado.
1 cucharada de las de café de jarabe de granadina.
1 cucharada de las de café de coñac.

El resto, hasta llenar la copa, de champagne, adornándole con una rodaja de limón y otra de naranja. Se sirve en la misma copa.

STONE-FENCE

Prepárese en copa de agua:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 copita de whisky.

Se termina de llenar la copa de sidra achampagnada, sirviéndose en la misma.

WHITE-LION

Prepárese en un gran vaso de cristal:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de frambuesa.
1/2 copita de curaçao rojo.
1 — de ron.
El jugo de un limón.

Remuévase bien con una cucharilla de las de refresco y añadánse 10 ó 12 fresas de Aranjuez.

INDICE

Páginas.

PRÓLOGO 9
PRÓLOGO DEL AUTOR 15
ESPAÑA.—Vinos 27
FRANCIA 31
OTROS VINOS 39
CONOCIMIENTOS UTILES 41
UTENSILIOS 45
COCKTAIL 47

COCKTAILS

Absinthe 51
Aliados 51
Bacardi 52
Bijou 52
Blanco 52
Black-Botom 53
Brandy 53
Brons 53
Cinzano 54
Club 54
Corazón de Indio 54
Coronación 55
Champagne 55
Chantilly 55
Chicote 56
China 56
Daiquirí 56
Derby 57
Dauville 57
Diplomático 57
Directorio 58
Doctor 58

Páginas.

España 58
Explosivo 59
Force 59
Gin 59
Glan-Eye 60
Henri-Escobar 60
Hueva 60
Japonesa 61
John-Dewar 61
Knickerboker 61
Lavandiere 52
Laws 62
Madrid 62
Manhattann 63
Manzana Teddy (caliente) 63
Martínez 64
Martini 64
Naval 64
Old-Gres 65
Old-Tom 65
Omnium (dulce) 65
Orange-Blossom 66
Paradise 66
Perfecto 66
Pick-Me-Up 67
Pidoux 67
Plus-Ultra 67
Presidente 68
Príncipe de Gales 68
Real 68
Reina Victoria 69
Reverendo 69
Rose 69
Russo 70
San Martín 70
Saratoga 70
75 71
Side-Car 71
Sin nombre 71
Supremo 72
Tango 72
Tipperary 72

Páginas.

Verdi 73
Vermut 73
Zazá 73

COCKTAILS INOFENSIVOS.—Estas fórmulas de cocktails son sin alcohol.

Florida 75
Loreto 75
Oro 76
Pierrot 76
Rose 76

COCKTAILS NUTRITIVOS

Nutritivo 77
Consomé 77

COMBINACIONES CON LOS APERITIVOS

Cassis-Kirsch 79
Chambery-Fraysette 79
Dubonet-Kirsch 80
Amer-Picon Granadina 80
Mektub (Fatalismo) 80
Vermut-Curaçao 81

COBBLERS

Café 83
Champagne 84
Derby 84
Paris 84
Sherry 85
Tea 85
Whisky 86

COOLERS

Boston 87
Brunswick 88
Bull-Dog 88

Páginas.

Remsel 88
Rocky-Mountain 89
Saratoga 89
Tod's 89

CRUSTAS

Gin 91
Sherry 92
Croix 92

CUPS

Champagne 94
Clarete 95
Clemean 96
Madera 96
Orange 97
Sublime 98
Sweedisch-Bow (Cup alemán)..... 98

DAISIES

Brandy 99
Ginger-Ale 99
Ron 100
Morning Glory..... 100

EGG-NOGGS

Baltimore (frío)..... 101
Breakfast 101
Ponche español (caliente)..... 102

FIZZES

Brandy 103
China 103

Páginas.

Gin 104
Gold 104
Morning-Glory 104
Royal 105
Silver 105
Texas 105
Trocaderos 106

FLIPS

Boston 107
Glasgow 107
Pidoux 108
Porto 108
Sherry 108

GROGS

American 109
Español 110
Holandés 110
A la menta 110
Whisky 110

JULEPS

Champagne 111
Old 111
Mint 112

LIMONADAS

Limonada 113
Egg 113
Imperial (Sidral español) 114
Madrileña (verbenas) 114
Sherry 115
Lemon-Squash 115
Rin 115

Páginas.

NARANJADAS

Naranjada 117
Egg 117
Imperial 118
Mandarina 118
Orange-Squash 118

PONCHES

Ponche de leche (caliente) 119
Champagne (frío) 120
Dragón (frío) 120
Manhatam (caliente) 121
Mississipí 121
Parisién 122
Porto 122
Ron 123
Sherry (frío) 123
Tip-Top (frío) 124

POUSSE-CAFES

American 125
Español 126
Al Amor 126
Golden-Slipper 127
Knickerbein 127
Parisién 127

SANGAREES

Cognac 129
Exposición 130
Gin 130
Oporto 130
Whisky 131

SMASHES

Cinzano 133
Gin 134

Páginas.

New-York 134
Panchito 135

SLINGS

Escocés (caliente)..... 137
Dry-Gin (caliente)..... 137
Dupuy 138
Jerez 138
Picadilly 138
Whisky (frío)..... 139

SOURS

Alfonso XIII..... 141
Brandy 142
Presidente 142
Gin 142

TODDYES

Napoleón 143
Gin 143
Whisky (caliente)..... 144
Sherry (frío)..... 144

VARIOS

American-Ice-Cream 145
Habana-Ice-Cream 145
Strawberry-Ice-Soda 146
American-Glory 146
Bishop 146
Black-Stripe 147
Bossom-Caresser 147
John Collins Ron..... 147
John Collins Whisky..... 148
Combinación 148
Bitters Clove..... 148

Páginas.

Club Clove 149
Peter Clove 149
Ginebra compuesta 149
Horse's Neck 150
King-of-champagne 150
Kiss-me-quick 150
Oriente 151
Pick-me-Up-champagne 151
Pick-me-up (estomacal) 152
Port-Negus 152
Prairie Oyster 152
Royal Smile 153
Gin Sanguer 153
Brandy Sanguer 154
Whisky Sanguer 154
Soyer Champagne 154
Stone-Fence 155
White-Lion 155

OSBORNE Y COMPAÑIA

Casa fundada en 1772.

VINOS Y COGNAC

PUERTO DE SANTA MARIA

——:——

Marcas de vinos especiales:

FINO COQUINERO
FINO DUCAL
SOLERA OSBORNE
Amontillado muy viejo EL CID

Marcas de cognacs especiales:

TRES OOO
EXTRA
MAGNO

GONZALEZ BYASS Y C.ª

JEREZ DE LA FRONTERA

VINOS
FINO GADITANO - VIÑA A. B.
TIO PEPE - NECTAR
SOLERA 1847.

::

COÑACS
TRES COPAS - SOBERANO
E INSUPERABLE

CASAS Y BODEGAS EN
JEREZ, LONDRES, OPORTO Y SANLUCAR

José María Soler

Sagasta, 17, 3.º - MADRID

Teléfono 30855.

CASA

H. PIDOUX

——::——

Conde de Peñalver, núm. 7.

MADRID

La primera casa en vinos finos y de Bordeaux y Riojas y licores españoles y extranjeros.

VENTA AL POR MAYOR Y MENOR

Cognac "Otard Dupuy",

"Gin" Vaughan-Jones.

ARTES GRÁFICAS
SUCESORES DE RIVADENEYRA (S. A.)
PASEO DE SAN VICENTE, 20
MADRID

Precio: 5 pesetas.